КООПЕРАТИВНА БІБЛІОТЕКА

Мгр. ЕМІЛІЯ ЯНОВІЦКА

МІД ДОМАШНЕ ЛІКАРСТВО



ЛЬВІВ, ЛЮТИЙ 1937

ВИДАЄ: РЕВІЗІЙНИЙ СОЮЗ РУСКИХ КООПЕРАТИВІВ

Статутарна ціль ділательности „Ревізійного Союза Руских Кооперативів“

Випис із статута РСРК

§ 4. Найважнійшою цілью РСРК єсть переводити ревізіі приписані арт. 64 закона о кооперативах з 29 жовтня 1920 р. (Д.З.Р.П. ч. 55. поз. 495 з 1934 р.), — кромі сего РСРК має на цілі совершенствоване уряджень і праці належачих до Союза кооперативів і поппране іх в торгових ділах.

В своій ділательности Р.С.Р.К. співпрацює з Кооперативною Радою в ділах звязаних з розвоєм кооперативного житя.

До осягненя сеі цілі Ревіз. Союз Рус. Кооп. буде:

а) давати ініціятиву в напрямі організаціі кооперативів, типів підлягаючих Союзу.

б) старатися о фахове вишколене кооперативних робітників посредством відповідних кооперативних курсів.

в) заступати інтереси кооперативів перед властями, самоуправними інституціями — і інституціями, з котрими, кооперативи стоят в якім-нибудь відношеню,

г) поширяти теоретично і практично кооперативну свідомість посредством оголошуваня друком відповідних творів і праць, видавань періодичних часописей і т. д.

д) оголошувати статистичні дані, відносячіся до кооперативноі области і до стану союзних кооперативів,

е) удержуване контакта з організаційними осередками, котрі своєю ділательностью піддержуют кооперативне движене,

ж) старатися о захаване і поглублене кооперативноі етики в союзних кооперативах і взаімних відношенях межи ними.

з) виповняти ті всі чинности, котрі з бігом часу окажутся потрібні до осягненя цілі і задач Союза.

— Народний Капітал — то найлучше — средство борби з темнотою

КООПЕРАТИВНА БІБЛІОТЕКА

Мгр. Емілія Яновіцка

Мід домашне лікарство



Львів, лютий 1937

— Видає Ревізійний Союз Руских Кооператив —



Друкарня Ю. Яськова Львів. 3. Мая 10.

ЗМІСТ:



Мід домашне лікарство

По трех літах слабого збора меду, минулий рік був досить удачним. За невелику стосунково ціну, бо за 3—5 зл. тут, в наших гірских околицях, можна купити 1 літру меду. Однако, як показує практика, многі з наших селян, а навіть інтелігентів не знают, або не доцінюют значеня меду для здоровля чоловіка.

Лише в селах, где єсть більше пасік, простий чоловік пізнав відживчу силу меду і тому часто мід купує. Правду сказавши, многі навіть пасічники не знают, які скарби мают они в своім власнім меді. Мою увагу на мід звернули самі селяне. Звичайно сейчас по медобраню, а потім протягом цілоі зими і весни, приходят до пасіки купити меду, хто 1/4 л., хто 1/2 л., а хто і літр нараз.

Зацікавлена питаю — що робите з медом? Розказуют, що як кашляє дитина, як перестудится чоловік, має хрипку, болит горло, то все добре мати під рукою — бо не треба дорогоі нині аптеки; зажитий в тих случаях мід лічит дуже добре. Перед Пасхою особенно приходят за медом — треба святити

разом з пасхою, яйцями і прочими яствами. Чому святите і мід? Не маєте свого?

А, бо мід помагає на всі хороби — особенно, як болят зуби, то свячений мід дуже помагає.

Послідне мене особенно заінтересовало. Знаючи, що солодичі дуже зле вліяют на біль зубів, звернулася я до книжок, стала шукати інтересуючих мене річей, а наконец сама хотіла переконатися, чи дійсно так єсть, як голосит народна пословиця.

На початку я звернула увагу на дописи о значеню меду в пчолярскій літературі, як „Бартник Поступовий" і рускі підручники, а вичитавши там много інтересного, рішила, що кожда сорока своіх дітей хвалит. Так і пчолярі, хвалят віджибчі і лічничі свойства меду, бо ім то користне.

Цілком случайно, переглядаючи свою досить богату бібліотеку, я найшла в ній книжку лічничу в двох томах, за котру свого часу муж заплатив 70 зл. Єсть то спільна праця лікарів - професорів медицини: Вінтерніца, Шульца, Лофлера і інш., видана Грогом в Катовицях. Увидівши в т. II, стр. 1126 статью о меді, я заінтересувалась нею близше. Понеже статья тая дуже інтересна, уважаю за свій обовязок познакомити з єі содержанієм своіх земляків.

„Одним з найлучших, але мало знаним і неоціненим средством домово лікарским,

єсть мід, тому не повинен він бракувати в ніякій домовій аптечці. Однако тілько чистий мід, продукт пчоли (апіс мелліфера) посідає віджививчі і лічничі свойства. Більша часть меду, находячогося в торговлі, єсть мід фальшований і підроблений. Тому буде тут мова о правдивім меді.

Пчільний мід ділає віджививчо і антисептично, т. є. вздержує творенєся грибків і бактерій в тілі чоловіка. З другої сторони мід ділає антисептично, то значит, нищит присутні уже нарости в тілі чоловіка, розмягчає їх, піддержує ропленєся, лагодит біль. Мід зміцнює жолудок, відпроваджуючи всяку надвижку вохкости, піддержує травленє, лічит і укріпляє груди і легкі. При зраненях, ятряних запаленях, або стовченях, а також при упертих ропленях, єсть мід найлучшим і найпевнійшим средством лічничим, где ходит о дозріванє наривів, чираків і фурункулів.

В лíченю ран заслугує мід на увагу (зі взгляду на то, що в порівнаню з иншими лікарствами дуже дешевий), а іменно яко масть з медового тіста. Плястер, зроблений з меду і муки, знаний от давна в народі, єсть вправді звичайним, але дуже добре ділаючим средством против чираків, боляків і т. п., понеже в дивний спосіб лагодит біль. Во всіх тих случаях мід закриває добре рану, не допускає до неї воздуха, а понеже добре прилипає до

тіла, спричиняє то, що береги рани стягоются — гоятся. Зняте такого заосмотреня єсть зовсім легке, неболюче, понеже так мід, як і мука даются легко змити водою. Зі взгляду на присутствіє в меді муравлиного квасу, має оклад з меду без сумніву антисептичні власности, подібно, як оцтовий квас, саліцильовий, боровий і т. п. Уживаючи меду вмісто йодоформу, або карбольового квасу до заосмотреня (бандажованя) ран, не наражаємось на ніяку опасність. Лиш цілковите незнакомство свойств меду і єго походженя може оказатися тут і там еще причиною, що основно уникається того рода средств домово-лічничих.

Др. А. Пфлеідерер-Ульм указує на масть, зроблену з меду, чорной муки і дріжжей по рівних частях, котру в своій лікарскій практиці примінював довгі літа при фурункулах і т. п. з великим успіхом, котрий виражався в лагодженю болю, скорім розмягченю чирака і в легким відпадованю заумерших тканок. Масть таку могли хорі самі собі приготовити і такій скількости, яку в тім часі потребували, беручи з каждой части величиною гороху.

Всюда, где заходит потреба рівночасно віджевленя, усиленя нервів і загального піднесеня сил чоловіческого організма, єсть всегда мід пчільний найлучшим домовим средством.

Кромі више наведеного, задача меду, яко лічничого средства не єсть єще цілковито вичерпана.

Рівнож першорядним помічничим средством єсть мід при сильних нервових болях голови. В таких случаях одна, або дві столові ложки меду, спожиті перед спанєм — доказуют чуда. Сильний біль голови скоро уступає, а вмісто легкого дрімання, наступає глубокій сон.

Факт той об'ясняє нам свойство меду, яко средства на сон, навіть у дітей, котрі по спожитю одноі до двох лижочок того першорядного домового средства засипляют здоровим і покріпляючим сном без ніяких инших побічних средств. Треба тілько привикнути до легко розвільняючих свойств меду.

Наконец мід яко средство против болю зубів займає визначне місце серед неісчислимих инших лікарств, помимо того, що, як знаєм з досвідченя, солодичі не тішатся симпатієй, где ходит о біль зубів. А прецінь випробовано, що хотя сейчас по зажитю, мід, діставшись межи зуби, збільшає біль, однако по кількох ложочках всякій біль уступає".

Так представляєтся в загальних чертах зміст тоі статьі, о котрій на початку була мова.

В тій самій книжці читаєм дальше. При всіх слабостях визваних перестудженєм, так званих катарах, котрі кинулися на груди, мід

пчільний спричиняє відриванє флєгми катаральної і він повинен находитись на першім місци серед наших домових лікарств. То саме подає Більц в І томі своєй книжки „Нове природолічництво“.

Проф. Цєсєльскі приписує лічничі свойства особенно медови гірскому і високогірскому, где на неужитках росте много лічничих трав, з котрих пчоли собирают нектар, а з котрого з часом витворюєтся мід.

Мід яко средство лічниче для анемічних і слабих дітей

Щораз більше звертаєтся увагу на мід, яко дешеве лікарство для анемічних дітей.

Одна із женщин лікарок в Швайцарії, др. Павліна Емріх оголосила в 1923 році ряд цікавих вислідів з досвідчень над кормленєм медом ісхудавших і анемічних дітей. Досвідченя роблено в Швайцарії в Адмен на висоті 900 метрів над уровнем моря.

На початку лiченя малі пацієнти получали два рази денно ложочку меду, розпущеного в горнятку теплого молока, постепенно скількість меду побільшали, аж до 2 столових ложок денно.

Всі діти, в протягу цілого року лічені медом, виказали скоре побільшенєся в крови гемогльобіни, чого не виказали діти, котрі не іли меду. Гемогльобіна, т. є. червоні тілка

крови доставляют для крови кислород з воздуха. Число червоних тіл, находящихся в крови, оцінюєтся краскою нормально здоровой крови, а виражаєтся цифрою 75—80. Кожду дитину бадали лікарі докладно 2 рази на тиждень, в ціли означеня присутствія гемоглъобіни в крови. Вік дітей і условія домашного бита були приблизительно одинакові. Діти поділені були на дві групи — одна з них діставала мід, а друга ніт.

Цікаво, що тут зауважено: діти, котрі не получали меду, при тім самім віджив..е ю, прибували на вазі, в той час, коли діти кормлені медом на вазі не прибували, за то посідали більше гемоглъобіни в крови.

Висліди доказали, що по 6 тиждням пробу кожда дитина, получавша мід, осягнула в цілости або в приближеню нормальний стан гемоглъобіни.

В житю чоловіка буває так, що організм сам найлучше відчуває, що для него єсть здорове і то любит, а що нездорове, шкідливе, того він не любит або зовсім ізбігає.

Так єсть видно і з дітьми. Знаєм, що малі діти дуже любят солодичі. Потребує того іх молодий організм, тому іх до солодичей тягне. Ту жажду іх часто заспокоюют цукорки, звичайно якійсь жидівскій фальсифікат, в котрім много краски і Бог знає чого, але цукру правдивого дуже мало. Зато они дуже дешеві.

Чи не лучше було би дати такій дитині кусник хліба з медом; оно і пальчики облизало би і сите довше було би, бо мід, як звістно дуже ситний, а молодий організм не затрувався би незнаними нам складниками цукорків, котрі страшно нищат зуби.

Кто має діти, най о тім подумає і памятає, що „менс сана ін корпоре сано“, т. є. „в здоровім тілі здорова душа“.

Цукор впливав би дуже користно на молодий організм, если би не хемічна перерібка бурака, вслідствіє чого продукт той тратит безусловно потрібні для організму вапно і желізо, а в додатку єсть занечищений ріжними позісталостями. Мід посідає 6—7% вапна і 1—2% желіза.

Проф. др. Бунге пише: мала скількість вапна, соли і желіза єсть особливо небезпечна в розвиваючімся організмі дітей, бо молодий організм потребує тих додатків для розросту своіх тканок і органів.

Длятого, если діти домагаются цукру, слідує ім давати правдивий пчільний мід, котрий усуває злі сторони цукру. Кто має діти, повинен дбати о то, щоби они були здорові, а то достигаєтся при споживаню меду. Цукор, а особенно цукорки суть тяжко стравні, а жолудок мусит при тім тяжко працювати. Бо для того, щоби стравити цукор, мусит жолудок своім квасом і теплом переміните єго в цукор гроновий і овочевий і тілько тогда може цу-

кор бути принятим нашим організмом. Для-того то такі народи, як: Французи, Німці, Швайцарці, Англічане і инші уживают меду вмісто цукру, даючи медови зовсім свідомо першеньство.

Поза достоінствами, які має цукор, котрий віджпвляє і кріпит людей, викликує цукор в організмі великі шкоди, псує зуби, жолудок, а в дальших послідствіях витворює иньші хороби і долегливости.

Др. Шайцер пише: завдяки постоянному споживаню меду, набирає дитина в чудесний спосіб житєвих сил, взмагаєтся у неі витреваліість, а нерви стаются сталеві. Тому повиннісьмо спроваджувати мід до наших хат, яко щоденне средство поживи. Але і старші най не забувают о нім і най памятают, що мід, яко ідеально стравний, можут уживати навіть люди тяжко хорі, в хоробах жолудка, на недокровність, сухоти, серце, нерви, нирки і т. п.

Наконец мід добре ділає при ослабленях вслідствіє старости або в хоробах хронічних. На закінчене подамо слова знаного ученого д-ра Шенфельда, директора досвідчальноі пчолярскоі стації в Чехословакії: „Єсли би люди знали, скілько поживних і лічничих складників єсть в меді, то мід стався би складовою частью потрав в кождій родині. Мід треба споживати постепенно, але стало. Щоденне спожитє меду продовжує житє“.



Мід лікарством на жолудок

В літературі пчолярскій много пишется о свойствах лічебних меду, мало однако знакома та література нашому сірому читателю, тому меду яко лікарства, уживается стосунково мало. Если навіть лікар припише часом уживати меду, то пацієнт купує его пару декаграмів і на тім конец.

Щоби однако вилічити якусь застарілу хоробу, треба взятися до довшого, систематичного лічення. Найлучше меду уживати стало, понеже в той час чувствуемся здоровими і мід запобігає не одній хоробі. Чому, поспитается неодин. Тому, що мід має свойство забивати бактерii, котрі уже находятся в организмі чоловіка і предохраняти организм перед розмноженемся іх.

Один з читателей „Бартника Поступового" з 1934 року, описує, як він вилічився з тяжкоі хороби жолудка щоденним споживанем 1 ложки меду. Есть то Адам Кантор із Попрада. П. А. К. двайцять літ хорував на жолудок. Лікарі ствердили надмір жолудкового квасу і приписали дієту і порошки. Хороба та майже неулічальна, бо если не перестерігати дієту, то хороба вертає. Рік 1932/33 був не до витриманя. Я мисленно, як пише автор статьі, працався уже з родиною, а умирати було жаль, тому заживав, кто що радив. Понеже був то пчоляр, зачав уживати меду,

а то рано натще шклянку теплой води, в котрій розпущено ложечку меду, два рази денно по їді троха „бульріх сіль“, розпущеной в воді.

По двох місяцях дописчик чувся досить добре, а за рік вже знав, як смакує шинка, колбаса, капуста і иньші присмаки, на котрі перше міг тілько з заздростію дивитись. Однако меду уживає він і надальше.

Мід яко источник сили для серця

Під таким заголовком в „Позенер Біененвірт“ подає доктор медицини Кох з Наугейму (Германія) прекрасну статью, з котрою небезінтересно буде нам познакомитися в загальних чертах.

З помощью артерій (кровеносних сосудів) кров опливає по цілім тілі чоловіка, а потім, яко зужита, вертає знова до серця. Єсли заведе нас серце в своім обовязку, мусит гинути ціле тіло, понеже до життя потреба, щоби всі комірки тіла були заосмотрені в кров. Легко звідси пізнати, як важною для життя чоловіка єсть робота серця. Незмордовано бє оно каждой секунди, щоби удержати належитий стан числа крови, щоби ані на хвилю через ціле житє не завести покладаноі в нім надіі. Подивляти треба велику працю серця. В протягу одноі мінути пропускає оно пересічно около 40 літер крови, що в одну годину робит 250 літер, в 24 години 6.000 літрів, а протягом цілого року

перейшло 2 міліони літрів. Видно з того ясно, яку велику задачу має виповнити серце чоловіка в протягу цілого житя.

Щоби зрозуміти, звідки черпає серце силу до виконаня своєі праці, мусимо заглянути трошка глубше. При тій спосібности переконаємося рівнож, яку вартість і значенє для нас посідає мід.

Загально відомо, що головні складники меду витворюют ростини і виділяют іх в формі нектару і медовой роси на цвітах і листях.

В єстестві своім суть то ріжні роди цукру, збирані пчолами, громаджені в медовім мішочку і принесені до уля. В результаті кінцевой роботи пчоли, получаєтся мід. Єсть то не що иньшого, як нектар, котрий перейшов уже через органи травленя пчоли, котрі то органи суть в можности виділити з покарму цукор, так що в меді єсть уже тілько цукор гроновий і овочевий.

Мід складаєтся ъ переважній части, бо в 75% з цукру гронового і овочевого. Суть то найбільше одностайні-поєдинчі сорти цукру, які не потребуют більше підпадати під процеси травленя. Вслідствіє своєі простоти кров може той цукор приняти уже із жолудка і найпростійшою дорогою зложити єго в печінці-утробі. Та простота має велике значенє не тілько для процесу травленя, але і під взглядом ощадности часу, в противо-

положність до уживаного нами цукру з буряків, котрий єсть продуктом дуже скомплікованим.

Кромі того, мід посідає где-які соли, з котрих для нас мают важне значенє передовсім фосфор, вапно і желізо. Фосфор облегчає працю мускулів, а можна єго порівнати зі смаром в моторі. Велике значенє вапна для серцового мускула знає каждий лікар. Єсли би наприклад з покарму для серця в штучний спосіб усунути вапно, удари серця були би слабші, по доданю вапна серце набирає знов потрібної сили. Желізо, наконец, відграє дуже важну ролю яко конечна складова часть крови, находящася в червоних кульочках крови і допроваджуюча до комірок потребні кваси.

Мід позістає яко паливо для мотора-серця в порівнаню з иньшими паливами.

Мірою вартости єсть в тім случаю одиниця тепла — кальорія.

І так: свіжі ярини і овочі мают 20—50 кальорій тепла, молоко — 60 кал., худе мясо — 100 к., яйця — 150 к., хліб — 250 к., В порівнаню з ними мід, яко найбогатше в цукор средство поживи має найвисшу вартість, бо аж 300 кальорій. В тім взгляді перевисшає єго лиш вуджене, взглядно сушене мясо, котре має 450 кальорій. Найвисшу вартість під взглядом числа кальорій має вепровий смалец, бо аж 900 кальорій. Однако

смалец в нашій географічній широті можна уживати тілько в ограниченій скількости; кромі того під взглядом травленя вимагає він дуже много.

Як би, доповнюючи д-ра Коха, пише д-р Зайсс: До найважнійших і найчиннійших мяснів в нашім тілі належит серце. Натуральною і конечною річею єсть, щоби відповідно відживляти того великого робітника. А такою поживою для него являєтся мід.

При звапненю кровеносних сосудів-жил (склерозі), а також ослабленім серци, лікарі приписуют стало мід. Не можна меду порівнувати з цукром, котрий дразнит жолудок, що визиває збільшене виділенє з тіла вапна, а серце потребує 7 рази більше вапна, як каждий иньший мясень.

І длятого то мід єсть жерелом сили організма, єсть неоціненим средством, так для всіх спортовців, як і для тяжко працюючих, а також для всіх умственних робітників, понеже в меді єсть велика сила успокоюваня нервів.

По всім висшесказанім видим, що мід зі взгляду на свої прикмети, єсть незаступленим і одиноким натуральним покармом для нашого серця і нервів.



Картина представляюча працю в взірцевій пасіці

Пчільний яд і віск — лікарства против ревматизма

Пчола при укушеню впускає в тіло жало, а з ним разом і яд (отрую), котрий у хорих на ревматизм усмиряє болі. Подібні прикмети має ряд муравлей. Пчільний яд не єсть обоятний для тіла чоловіка. В місци укушеня появляєтся опухоль і сильний біль, а у декотрих вражливих людей — кромі того визиває сильну душність, битє серця, а єсли єсть много укушень — навіть смерть.

Спостережения над пчільним ядом заохотили німецкого лікара Гсальдермана до научних досвідчень. Він уживав препарата з пчільного яду „Апікозан" і давав під скіру 2—3 застрики денно, збільшуючи давки до 10 застриків денно. Лічена продовжалось кілька тижднів і приносило значнє полекшенє хорим.

Лічничі свойства пчільного воску суть недоцінювані, а він може віддавати цінні услуги.

Огрітий віск навпів-плинний укладаєтся на хоре місце, як стави, на живіт при кольках, або на чираки. Віск застигаючи, спричиняє сильні поти, через що зменшує болі і тим потам завдячує свої лічничі наслідки.

Дуже добра масть, котра ускорює нариви, витягає матерію з рани, а тим самим і лічит рани, робится тоже з воску, а іменно: відмірюєтся по однаковій скількости: 1) воску пчіль-

ного, 2) живиці зі смереки, взглядно сосни, 3) коровячого свіжого лою. Наперед розпускаєтся в начиню на горячій блясі живицю, потім додаєтся воску, а наконец лою; то все по розпущеню лишаєтся і відставляєтся, а коли масть застигне, смаруєтся єі тонкою верствою на чисту шматку і прикладаєтся до рани. Масть тая дійствує дуже добре.

Як робити хліб з медом

ХЛІБ ГРИСОВИЙ.

1 горнятко пшеничної білоі муки, 1 ложечку соди (поташу), четверть ложечки соли, 1 горнятко грису, пів горнятка меду, 1 горнятко квасного молока, пів горнятка родзинків, посипаних мукою. Пересіяти разом муку, соду і сіль, додати инші продукти висше подані і вимісити. Через 3 години парити в печи, або печи 40 мінут в легко напаленій печці. Єсли дати півтора раза більше молока, то хліб буде смачнійшій.

АМЕРИКАНСКІЙ МЕДОВИЙ ХЛІБ.

Взяти 2 горнятка меду, 4 горнятка житної муки, 1 ложечку соди, 4 ложечки насіня анижу, 2 ложечки імбіру, 4 ложечки порошку з кардам. насіня, 2 жовтка, пів горнятка цукру. Змішати муку, коріне і соду, потім додати решту і вимісити. Тісто дати до узких блях, таких як до цвібаку, натертих маслом, накла-

дати до висоти 2 і пів центиметра і печи в горячій печці.

МЕДОВІ ТІСТОЧКА.

Взяти 3/4 горнятка меду, четверть горнятка масла, пів ложечки цинамону, 1/8 ложечки гвоздиків, 1 яйце, півтора до 2 горняток муки, пів ложечки соди (поташу), 2 ложки столових води, 1 горнятко родзинків — покраяних на дрібно. Мід і масло розтопити і додати корінє. Коли остигне, додати троха муки, добре убити яйце і соду, розпущену в воді і родзинки. Додати решту муки, щоби тісто задержало форму. Капати з ложки на намащену маслом бляху і печи в лагіднім огни.

ЯБЛОЧНЕ ПЮРЕ З МЕДОМ.

Обібрати яблока, порізати на кусочки, вибрати зернятка, покласти до горшка, накрити покришкою і печи. Потім перетерти через сито і на 2 шклянки яблочної маси дати одну шклянку білого меду і варити, поки не згусне, цілий час мішаючи, щоби не пригоріло. Як вистигне, виложити в поливяну посуду і поставити в теплу піч, щоби з верху засохло і не плісніло. Таке пюре уживают для печених пирожків, блинців, для перекладаних тортів, до кремів і т. п. Таке само пюре можна зробити зі сливок, але по перетертю маси на ситку, варити поки не загусне, аж потім додати меду і заварити.

СИР З ЯБЛОК.

З квасних яблок обібрати шкіру, порізати на кусники, виняти зерня́та, скласти в горня, накрити і дати до печки, аж упечется. Потім перетерти через сито, на 1 шклянку яблочної маси дати 1 шкл. меду і знова варити, мішаючи, щоби не пригоріло. Варити, поки не буде відставати від ложки. При кінци вареня додати помаранчової шкірки, цинамону і гвоздики, все добре перемішати, скласти в мокру серветку, перевязати шнурком і дати під прасу. Через 2 дни сир вже готовий, але переховувати его слідує в сухім місци. Слідує також час від часу витирати сухою шматкою, щоби не плеснів.

ЦУКОР ДЛЯ ПЧІЛ.

Що року каждий пчеловод може дістати по 2 кг. денатурованого цукру (білий цукор, змішаний з тротинами і піском, в пропорції: на 100 кг. цукру додаєтся 8% тротин і піску), по ціні около 48 гр. за кільограм, з доставою.

Для полученя цукру слідує предложити засвідчене уряду гмінного о посіданю улів. Можна також пересилати спільні засвідченя кількох пчеловодів. Наша рільнича централя Р. Р. Союз може получити позволене через Львівску Рільничу Палату.

Для продуцентів і збираючих лічничі зела

Продуценти лічебних зел повинні знати, що від 1-го січня 1937 р. входит в житє закон про охорону природи, т. зн. що без дозволу не вільно збирати лікарских зел в диким стані, а тому слідує вступати в члени новооснованого „КООПЕРАТИВА ЗЕЛЯРСКОГО“, з відповідальностью уділами в Варшаві, філія во Львові, ул. Асника 1, котрий буде відбирати від збираючих сухі лічничі зела.

Торговля медом

Мід ізза своіх додатних прикмет має широке приміненє в щоденнім нашім житю. Мід уживают яко лічниче средство, дальше до виробу ріжних тіст і медивників, вкінци — до виробу питного меду. Длятого то мід в торговлі єсть ходким артикулом, приносячим продавцям значительні доходи. Якість меду залежна від околиць, управи відповідних медодайних ростин і пори року. Розріжняємо кілька родів меду, а то: гречаний, цвітовий — високо гірскій і липовий. Найдешевшій мід єсть гречаний, дорожшій єсть липовий, а найдорожшій цвітовий — високогірскій. Мід купуєтся на вагу, а не на міру. Мід найлучше переховувати в нових дубових бочках. До висилки меду уживаєтся бляшаних посуд, котрих стінки перед наповненєм медом — покриваєтся тонкою верствою воску — тому, що від бляхи мід псуєтся — кисне.



Випис із статута кооператива закупу і збита

§ 4) Цілью кооператива єсть:

підносити заробок і господарство членів веденем спільних предпріятий, котрі в закупі товарів для домашного і рільного господарства забезпечуют членів перед товаровою лихвою, в рільній продукції підносят доходовість земельних господарств членів, а в збуті і перерібці рільних продуктів і видобутих з землі сирівців усувают посередництво обчислене на зиск. Кооператив буде тоже підносити культурний уровень своіх членів.

§ 5 Торговельну діятельність кооператив веде серед своіх членів, а на нечленів може поширювати тую діятельність тілько до часу коли Загальне Собранія рішит ограничити діятельність виключно до членів кооператива. Кредит може уділювати кооператив членам тілько в виімкових случаях і то на виразне рішене Загального Собранія.

Кооператив не може уділювати кредита нечленам.

§ 6. Для осягненя своєі цілі кооператив буде:

1) вести торговлю средствами поживи, предметами першої потреби і предметами для домашного і рільного господарства;

2) вести скуп продуктів рільного і лісового господарства, не виключаючи скота і домашвоі птиці так за готівку, як і в обмін за товарі або принимати ті продукти до комісовоі продажі;

3) випожичати членам господарскі машини і знаряди, а також вести перерібку сельско - господарских продуктів і видобутих із землі сирівців згаданих в точці 2;

4) для піднесеня культурного уровня своіх членів, для поширеня кооперативної ідеі і ідеі ощадности, а також для приєднаня до кооператива нових членів, буде кооператив основувати бібліотеки, читальні, устроювати лекції, специяльні курси в першу міру з обсягу кооперації і сельского господарства организувати вистави досвідчальні поля і всякого рода товариські забави, притягати своіх членів до всякого рода спортів.